



Zimtschnecken

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	130 g
Butter	150 g
Salz	
Kardamom, gemahlen	0.5 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Zimt	1 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit 80 g Zucker, 100 g Butter, Salz, Kardamom, 1 Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
2. Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck ausrollen. In einem Topf restliche Butter schmelzen und Teig damit bestreichen. Mit jeweils 2 EL Zucker und 0,5 TL Zimt bestreuen. Längs aufrollen und Teigrolle in ca. 3 cm dicke Schnecken schneiden. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 1 Ei verquirlen und Zimtschnecken damit bepinseln. Im Backofen ca. 18 Min. goldgelb backen. Zimtschnecken auskühlen lassen oder lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	344 kcal		
Kohlenhydrate	51 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	7 g	Fette	12 g